



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2014/C 153/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.7161 – DCC Energy Qstar Försäljning Qstar Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2014/C 153/02	Euro maiņas kurss	2
2014/C 153/03	Aktualitāti zaudējušu komisijas priekšlikumu atsaukums	3

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2014/C 153/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.6968 – <i>Lufthansa / CAE / JV</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2014/C 153/05	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	9
2014/C 153/06	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	14
2014/C 153/07	Paziņojums fluorogļūdeņražu ražotājiem un importētājiem, kā arī jauniem uzņēmumiem, kas 2015. gadā vēlas vairumā laist klajā fluorogļūdeņražus Eiropas Savienības tirgū	19

Labojums

2014/C 153/08	Labojums Komisijas 2006. gada 17. maija, paziņojumā saistībā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2006/42/EK īstenošanu par dalībvalstu tiesību aktu par mašīnām, un ar kuru groza Direktīvu 95/16/EK (pārstrādāšana) (OV C 110, 11.4.2014.)	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.7161 – DCC Energy / Qstar Försäljning / Qstar / Card Network Solutions)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2014/C 153/01)

Komisija 2014. gada 24. aprīlī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32014M7161. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss⁽¹⁾**2014. gada 20. maijs**

(2014/C 153/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,3702	CAD	Kanādas dolārs	1,4921
JPY	Japānas jena	138,88	HKD	Hongkongas dolārs	10,6225
DKK	Dānijas krona	7,4646	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5978
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,81400	SGD	Singapūras dolārs	1,7160
SEK	Zviedrijas krona	9,0294	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 404,75
CHF	Šveices franks	1,2223	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	14,3419
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas jauna renminbi	8,5470
NOK	Norvēģijas krona	8,1360	HRK	Horvātijas kuna	7,6175
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 708,55
CZK	Čehijas krona	27,479	MYR	Malaizijas ringits	4,4109
HUF	Ungārijas forints	305,46	PHP	Filipīnu peso	59,921
LTL	Lietuvas lits	3,4528	RUB	Krievijas rublis	47,3166
PLN	Polijas zlots	4,1893	THB	Taizemes bāts	44,616
RON	Rumānijas leja	4,4330	BRL	Brazīlijas reāls	3,0362
TRY	Turcijas lira	2,8934	MXN	Meksikas peso	17,7229
AUD	Austrālijas dolārs	1,4797	INR	Indijas rūpija	80,3485

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

AKTUALITĀTI ZAUDĒJUŠU KOMISIJAS PRIEKŠLIKUMU ATSAUKUMS

(2014/C 153/03)

Atsaukto priekšlikumu saraksts

Dokuments	Starpiestāžu procedūra	Nosaukums
Ārpolitikas instrumenti		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Priekšlikums Padomes regulai, ar ko groza Padomes Regulu (EK) Nr. 314/2004 par dažiem ierobežojošiem pasākumiem attiecībā uz Zimbabvi
Attīstības un sadarbība Europe Aid / Ārpolitikas instrumenti		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1717/2006, ar ko izveido Stabilitātes instrumentu
Nodarbinātība, sociālās lietas un iekļautība		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1927/2006 par Eiropas Globalizācijas pielāgošanas fonda izveidi
Vide		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par iespēju vērsties tiesu iestādēs saistībā ar vides jautājumiem
COM(2006) 232		Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai, ar ko izveido pamatnostādnes augsnes aizsardzībai un groza Direktīvu 2004/35/EK
Eurostat		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai par Eiropas statistiku attiecībā uz noziegumdrošības sajūtu
Ārējo attiecību joma		
COM(1973) 1929		Priekšlikums Padomes regulai par Kopienas tarifa kvotas atvēršanu, sadalīšanu un pārvaldīšanas veidu attiecībā uz Kopējā muitas tarifa pozīcijā 55.09 klasificētiem citiem kokvilnas audumiem, kuru izcelsme ir Libāna (1974. gads)
COM(1980) 662		Priekšlikums regulai, ar ko īsteno EEK un Alžīrijas, Marokas, Tunisijas, Ēģiptes, Libānas, Jordānijas, Sīrijas sadarbības padomju lēmumu piemērošanu..., aizstājot norēķinu vienības ar Eiropas norēķinu vienībām līgumu, kas noslēgti starp Eiropas Ekonomikas kopienu un šīm valstīm, 2. protokolā

Dokuments	Starpiestāžu procedūra	Nosaukums
COM(1983) 303		Priekšlikums Padomes regulai, ar ko atkārtoti groza protokola 6. un 17. pantu attiecībā uz jēdziena "izcelsmes produkti" definīciju un sadarbības veidiem starp Eiropas Ekonomikas kopienu un Alžīriju, Ēģipti, Jordāniju, Libānu, Maroku, Sīriju un Tunisiju
COM(1985) 534		Priekšlikums Padomes regulai (EEK), ar ko attiecībā uz konkrētām darbībām ar Dienvidāfriku groza kārtību, ko piemēro noteiktu produktu importam un eksportam
COM(1989) 19		Priekšlikums Padomes regulai (EEK), ar ko aptur tarifu koncesijas un paaugstina kombinētās nomenklatūras nodokļus, kas piemērojami dažiem produktiem, kuru izcelsmes valsts ir Amerikas Savienotās Valstis
Veselība un patērētāju aizsardzība		
COM(2008) 663, kas grozīts ar COM(2011) 633 un COM (2012) 48	2008/0256/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai, ar ko groza Direktīvu 2001/83/EK par Kopienas kodeksu, kas attiecas uz cilvēkiem paredzētām zālēm, attiecībā uz informāciju plašai sabiedrībai par zālēm, kuru iegādei vajadzīga recepte
COM(2008) 662, kas grozīts ar COM(2011) 0632 un COM (2012) 0049	2008/0255/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko attiecībā uz informāciju plašai sabiedrībai par cilvēkiem paredzētām zālēm, kurām vajadzīga ārsta recepte, groza Regulu (EK) Nr. 726/2004, ar ko nosaka cilvēkiem paredzēto un veterināro zāļu reģistrēšanas un uzraudzības Kopienas procedūras un izveido Eiropas Zāļu aģentūru
Cilvēkresursi un drošība		
COM(2005) 190	2005/0072/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, par grozījumiem Regulā (EEK) Nr. 1210/90, ar ko izveido Eiropas Vides aģentūru un Eiropas vides informācijas un novērojumu tīklu, attiecībā uz aģentūras izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai par grozījumiem Regulā (EEK) Nr. 337/75, ar ko izveido Eiropas Profesionālās izglītības attīstības centru, attiecībā uz centra direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai, ar kuru groza Regulu (EEK) Nr. 1365/75 par Eiropas Dzīves un darba apstākļu uzlabošanas fonda izveidi, attiecībā uz fonda direktora un direktora vietnieka amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai, ar ko groza Regulu (EEK) Nr. 1360/90, ar ko izveido Eiropas Izglītības fondu, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu

Dokuments	Starpiestāžu procedūra	Nosaukums
COM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai, ar ko groza Regulu (EEK) Nr. 302/93, ar ko izveido Eiropas Narkotiku un narkomānijas uzraudzības centru, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Priekšlikums Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 40/94 attiecībā uz Iekšējā tirgus saskaņošanas biroja priekšsēdētāja amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Priekšlikums Padomes Regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2100/94 attiecībā uz Kopienas Augu šķirņu biroja priekšsēdētāja amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Priekšlikums Padomes Regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2965/94, ar ko izveido Eiropas Savienības iestāžu Tulkošanas centru, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 9	2005/0080/COD	Priekšlikums Padomes Regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1035/97 par Eiropas Novērošanas centra izveidi rasisma un ksenofobijas jautājumos, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 10	2005/0081/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 178/2002 attiecībā uz Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 11	2005/0082/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 851/2004, ar ko izveido Eiropas Slimību profilakses un kontroles centru, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 12	2005/0083/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 726/2004 attiecībā uz Eiropas Zāļu aģentūras izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 13	2005/0084/COD	Priekšlikums Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1321/2004 attiecībā uz Eiropas GNSS Uzraudzības iestādes izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 14	2005/0085/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2062/94, ar ko izveido Eiropas aģentūru drošībai un veselības aizsardzībai darbā, attiecībā uz direktora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 15	2005/0086/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1406/2002 par Eiropas Jūras drošības aģentūras izveidošanu attiecībā uz izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 16	2005/0087/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 1592/2002 attiecībā uz Eiropas Aviācijas drošības aģentūras izpilddirektora un direktoru amata pilnvaru termiņu

Dokuments	Starpiestāžu procedūra	Nosaukums
COM(2005) 190 - 17	2005/0088/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 881/2004 par Eiropas Dzelzceļa aģentūras izveidošanu attiecībā uz izpilddirektora amata pilnvaru termiņu
COM(2005) 190 - 18	2005/0089/COD	Priekšlikums Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2007/2004 attiecībā uz Eiropas Aģentūras operatīvās sadarbības vadībai pie Eiropas Savienības dalībvalstu ārējām robežām izpilddirektora un izpilddirektora vietnieka amata pilnvaru termiņu
Iekšējais tirgus un pakalpojumi		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai, ar ko groza Direktīvu 98/71/EK par dizainparaugu tiesisko aizsardzību
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Priekšlikums Padomes regulai (ES) par Eiropas Savienības patenta tulkošanas kārtību
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Priekšlikums Padomes regulai par Eiropas privātā uzņēmuma statūtiem
Mobilitāte un transports		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai, ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2006/126/EK attiecībā uz vadītāju apliecībām, kurās ietvertas vadītāju karšu funkcijas
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Priekšlikums Padomes lēmumam noslēgt protokolu, ar ko groza Eiropas Kopienas un Marokas Karalistes nolīgumu par dažiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu aspektiem, lai ņemu vērā Bulgārijas Republikas un Rumānijas pievienošanos Eiropas Savienībai
Nodokļu politika un muitas savienība		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Priekšlikums Padomes direktīvai, ar ko groza Direktīvu 77/388/EEK attiecībā uz īpašo režīmu ceļojumu aģentiem
COM(2003) 78 - 2	2003/0057/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko groza Regulu (EEK) Nr. 218/92 par administratīvo sadarbību netiešo nodokļu (PVN) jomā attiecībā uz papildu pasākumiem saistībā ar ceļojumu pakalpojumu sniegšanu
COM(2004) 728 - 1	2004/0261/CNS	Priekšlikums Padomes direktīvai, ar ko groza Direktīvu 77/388/EEK nolūkā vienkāršot pievienotās vērtības nodokļa saistības
COM(2008) 497	2008/0164(ACC)	Priekšlikums Padomes regulai, ar ko groza Padomes Regulu (EEK) Nr. 2112/78 par 1975. gada 14. novembrī noslēgto Ženēvas Muitas konvenciju par starptautiskajiem preču pārvadājumiem, kuros lieto TIR karneti
Kodifikācija		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai par saimniecisko darbību statistisko klasifikāciju Eiropas Kopienā
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Priekšlikums Padomes direktīvai par veterinārajām pārbaudēm Kopienas iekšējā tirdzniecībā (Kodificēta versija)

Dokuments	Starpiestāžu procedūra	Nosaukums
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par vadītāja sēdekli lauksaimniecības vai mežsaimniecības riteņtraktoros (Kodificēta versija)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Priekšlikums Padomes direktīvai, ar ko paredz kontroles noteikumus un pasākumus Āfrikas zirgu mēra apkarošana (kodificēta versija)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Priekšlikums Padomes direktīvai .../.../EK par sēklas kartupeļu tirdzniecību
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par vīnogulāju veģetatīvās pavairošanas materiāla tirdzniecību
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par mehānisko transportlīdzekļu pieļaujamo trokšņu līmeni un izplūdes gāzu sistēmu (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par aizmugurē piemontētām aizsardzības apgāšanās aizsargkonstrukcijām šauras riteņu bāzes lauksaimniecības un mežsaimniecības riteņtraktoriem (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par šauras riteņu bāzes lauksaimniecības un mežsaimniecības riteņtraktoru apgāšanās aizsargkonstrukcijām, kas piestiprinātas vadītāja sēdekļa priekšā (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes regulai, ar ko izveido aitu un kazu identifikācijas un reģistrācijas sistēmu (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par lauksaimniecības un mežsaimniecības riteņtraktoru vadības ierīču uzstādīšanu, izvietojumu, darbināšanu un apzīmēšanu (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par lauksaimniecības un mežsaimniecības riteņtraktoru bremžu iekārtām (Kodificēta redakcija)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Priekšlikums Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvai par darbības telpu, piekļuvi vadītāja pozīcijai, kā arī durvīm un logiem lauksaimniecības un mežsaimniecības riteņtraktoros (Kodificēta redakcija)

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.6968 – *Lufthansa* / *CAE* / *JV*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2014/C 153/04)

1. Eiropas Komisija 2014. gada 13. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *Deutsche Lufthansa AG* (*Lufthansa*, Vācija) un *CAE Inc.* (*CAE*, Kanāda) Apvienošanās regulas 3. panta 4. punkta izpratnē iegūst kopīgu kontroli pār jaunizveidotu sabiedrību, kas veido kopuzņēmumu (*JV*), iegādājoties akcijas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - *Lufthansa* ir globāla aviācijas grupa, kas darbojas pasažieru aviopārvadājumu, loģistikas, tehniskās apkopes, remonta, kapitālā remonta, ēdināšanas, IT pakalpojumu un pilotu un stjuartu mācību pakalpojumu jomā,
 - *CAE* darbojas civilās aviācijas un aizsardzības modelēšanas, simulācijas un mācību jomā. Tā uzņēmējdarbība ir diversificēta – no lidojumu simulācijas produktu pārdošanas līdz tādu visaptverošu pakalpojumu sniegšanai kā mācību un aviācijas pakalpojumi, profesionālie pakalpojumi, pakalpojumu atbalsts un apkalpes sagāde,
 - *JV* darbosies pilotu un stjuartu atļauju un citu mācību pakalpojumu risinājumu izstrādē un īstenošanā *Bombardier C* sērijas gaisa kuģu programmai.
3. Iepriekšējā pārbaudē Eiropas Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Eiropas Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Eiropas Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Eiropas Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.6968 – *Lufthansa/CAE/JV* uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

(1) OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

(2) OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp. ("Paziņojums par vienkāršotu procedūru").

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 153/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 51. pantam

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽²⁾

PIADINA ROMAGNOLA / PIADA ROMAGNOLA

EK Nr.: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Piadina Romagnola / Piada Romagnola

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar nosaukumu *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* apzīmē mīklas izstrādājumu, ko iegūst, apstrādājot un pēc tam cepot uz plātēm mīklu, kas iemīcīta, izmantojot miltus, taukus un, ja vajadzīgs, dažas citas sastāvdaļas.

Produktu piedāvājot tirdzniecībā, tam ir apaļa forma, balta vai ziloņkaula krāsa ar raksturīgiem dažāda lieluma un toņu dzintarkrāsas plankumiem uz abām pusēm, tam ir izteikta garša un raksturīga smarža, kas atgādina tikko no krāsns izņemtu maizi.

Produktam *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* raksturīgas šādas fizikālās īpašības:

forma: neregulāri apaļa;

izmēri:

— diametrs 15–25 cm, bet variantam *alla Riminese* – 23–30 cm,

— biezums 4–8 milimetri, bet variantam *alla Riminese* – līdz 3 milimetriem;

ārējais izskats: virsa viļņota un neregulāra ar dzintarkrāsas plankumiem vai dažāda lieluma uzpūtumiem, kas radušies cepšanas laikā;

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

organoleptiskās īpašības: izteikta garša un raksturīga smarža, kas atgādina tikko no krāsns izvilktu maizi.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produkta *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* ražošanai paredzēts izmantot šādus produktus.

3.3.1. Obligātās sastāvdaļas 1 000 gramiem cietgraudu miltu mīklas

Cietgraudu milti.

Ūdens: viendabīgas mīklas iegūšanai vajadzīgais daudzums.

Sāls: ne vairāk par 25 gramiem.

Tauki: cūkas tauki un/vai olīveļļa un/vai augstākā labuma neapstrādāta olīveļļa, nepārsniedzot 250 gramus.

3.3.2. Fakultatīvās sastāvdaļas 1 000 gramiem cietgraudu miltu mīklas

Irdinātāji: nātrijs hidrogēnkarbonāts, dinātrijs difosfāts, kukurūzas vai kviešu ciete, nepārsniedzot 20 gramus.

Konservantu, aromātvielu un/vai pārtikas piedevu izmantošana ir aizliegta.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā jānoris visiem ražošanas posmiem, un tie ir šādi:

mīklas sagatavošana (mīklu iemīca, maisot sastāvdaļas ar ūdeni, līdz iegūst mīklu);

sadalīšana porcijās (mīklu ar rokām vai mehānizēti sadala klaiņos vai lodītēs);

izveltnēšana (mīklas klaiņu vai lodīšu saplacināšanu *Piadina Romagnola* jeb *Piada Romagnola* veidošanai veic vienīgi mehānizēti vai ar rokām);

cepšana (cepšanu veic, termiski apstrādājot abas mīklas plāceņa puses. Plāceni apvērš mehānizēti vai ar rokām);

atdzesēšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.*

Apstrādes un iepakojšanas darbības jāveic nepārtraukti, lai atdzesētais produkts nezaudētu savu konsistenci. Produkta turēšana tiešā saskarē ar gaisu ilgāk par laiku, kāds vajadzīgs tā dabiskajai atdzesēšanai, nelabvēlīgi ietekmē tā raksturīgās īpašības, jo tas sažūst un sacietē.

Tirdzniecībā produktu *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* piedāvā, ietītu pārtikas produktiem izmantojamos papīra apvalkos vai audeklā – tūlītējam patēriņam paredzētam produktam –, vai arī pārtikas produktiem piemērotos un pilnīgi aizdarītos un aizzīmogotos maisiņos – vēlākai patēriņai.

Iesaiņošana pārtikas produktiem piemērotos un pilnīgi aizdarītos un aizzīmogotos maisiņos vēlākai patēriņai novērš ne tikai organoleptisko īpašību pasliktināšanos, bet arī ārējās vides iedarbības sekas, jo īpaši kaitējumu, ko nodara iespējamie miltu kaitēkļi (it sevišķi tā saukto miltu kožu) uzbrukumi.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Uz katra *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* (AĢIN) iepakojuma ar skaidriem, neizdzēšamiem un labi salasāmiem drukātiem burtiem jānorāda šādi dati:

— ES logotips,

— nosaukums *Piadina Romagnola* jeb *Piada Romagnola*, kam seko *Indicazione Geografica Protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai tās akronīms,

— logotips.

Uz produkta paveida *Piadina Romagnola / Piada Romagnola alla Riminese* iepakojuma obligāti jāpievieno vārdi “*alla Riminese*” ar skaidriem, neizdzēšamiem un labi salasāmiem drukātiem burtiem, kuru lielums ir tāds pats kā nosaukuma *Piadina Romagnola* jeb *Piada Romagnola* burtu lielums, lai patērētājam nodrošinātu lielāku skaidrību.

Pēc tam norāda logotipu:



Izmanto kastaņkrāsas 724 C un bēša 728 C toni.

Ja produktu tieši un ekskluzīvi pārdod ražotājs pats, tad iepriekš minētās norādes un logotipu var piestiprināt blakus uzņēmuma nosaukumam. Burtiem, ar kuriem norāda nosaukumu *Piadina Romagnola* jeb *Piada Romagnola I.G.P.* (AGIN) vai citus datus, kas paredzēti ar šo dokumentu, jābūt izvietotiem vienā un tajā pašā redzes laukā un skaidriem, salasāmiem, neizdzēšamiem un pietiekami lieliem burtiem, lai tie izceltos uz pārējā fona un lai tos varētu skaidri atšķirt no pārējām norādēm un/vai apzīmējumiem.

Turklāt uz etiķetes līdztekus juridiskajām adresēm un privātiem zīmoliem var būt citas fakultatīvas norādes garantijas sniegšanai patērētājam un/vai uzturvērtības dati, ja vien tie nav cildinoši un nemaldina pircēju. Produktam, kas paredzēts starptautiskiem tirgiem, norādi “*indicazione geografica protetta*” var izmantot, pārtulkojot to attiecīgās galamērķa valsts valodā.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Produkta *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* gatavošanas un iepakojšanas apgabalā ietilpst Romānijas vēsturiskā teritorija, proti, visa *Rimini*, *Forlì Cesena*, un *Ravenna* provinces teritorija un šādu *Bologna* provinces pašvaldību teritorija: *Borgo Tossignano*, *Casalfumane*, *Castel del Rio*, *Castel Guelfo*, *Castel San Pietro*, *Dozza*, *Fontanelice*, *Imola* un *Mordano*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Romānijas teritorija aizņem Emīlijas Romānijas reģiona austrumpuses apgabalu. Šis apgabals plešas no Adrijas jūras piekrastes austrumos līdz robežai ar *Bologna* provinci rietumos un no Markes reģiona robežas dienvidos līdz robežai ar *Ferrara* provinci ziemeļos. Apgabalā valda mērens subkontinentāls klimats, kas mainās, mainoties augstumam virs jūras līmeņa un attālumam no jūras krasta. Kaut arī Romānijas klimats pārāk neatšķiras no pārējās Ziemeļitālijas klimata, tam ir savas īpatnības, kas ir saistītas ar pakāpenisko līdzenuma joslas sarukumu.

Produkta *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* ražošana un patērēšana Romānijā vēsturiski izplatījās kā alternatīva maizei, kuras pieejamība bija ierobežota, un nostiprinājās kā “romaņiešu (*Romagnoli*) nacionālā maize” – šādu nosaukumu tai piešķīris slavenais romaņiešu dzejnieks *Giovanni Pascoli*.

Šādas tradīcijas un īpašo gatavošanas paņēmieni nostiprināšanās gadsimtu gaitā bija par pamatu tam, ka pagājušā gadsimta septiņdesmitajos gados *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* sāka ražot pēc mājamatniecības paņēmieniem nelielās telpās (kioskos (*chioschi*)), kur to pēc tam turpat pārdeva.

Tas, ka Romānijā visur un plaši izplatīti kioski, kuros ražo un pārdod plāceņus tūlītējam patēriņam, ir raksturīga šai apgabala īpašība, kas labi pazīstama gan tās iedzīvotājiem, gan tūristiem, un uz šādas mājražošanas pamata vēlāk aizsākās *Piadina Romagnola / Piada Romagnola* ražošana un iepakojšana vēlākam patēriņam.

Piadina Romagnola / *Piada Romagnola* gatavošanā jāņem vērā Romānijā pārmantotie ražošanas paņēmieni, kas piešķir produktam tipiskās īpašības. Sastāvdaļu maisīšanā ir lietderīgi ievērot precīzu kārtību; mīklu nedrīkst apstrādāt pārāk ilgi, un jāpanāk, ka tai ir tāda konsistence, kas ļauj to izveltnēt; tā jācep norādītajā temperatūrā un laikā, vajadzīgajos brīžos rūpīgi apvēršot plāceni uz cepamās plātes, lai produkts iegūtu 3.2. punktā aprakstītās īpašības.

Šāds rūpīgums, kas izveidojies vietējo ražotāju zināšanu un ilgās pieredzes rezultātā, piešķir produktam *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* tam raksturīgās īpašības, pēc kurām tas atpazīstams, kuras nav mainījušas kopš tā ražošanas sākumiem un kuras ļāvušas laika gaitā saglabāt tā reputāciju.

5.2. Produkta specifika

Piadina Romagnola / *Piada Romagnola* ir vistipiskākais Romānijas vietējais produkts. To tur var sastapt visur: Romānijas pilsētu un ciematu ielās esošajos raksturīgajos krāsainajos kioskos, kuros to pagatavojuši (vietējie) *piadinare*, restorānos, augstas kvalitātes produktu veikalos un specializētos pārtikas uzņēmumos. *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* ir tik slavēta, ka to pazīst tālu aiz reģiona robežām.

Piadina Romagnola / *Piada Romagnola* ir produkts, kas iegūts no miltu mīklas, ūdens, sāls, taukiem un dažām fakultatīvām sastāvdaļām; produkts pēc senas tradīcijas gatavots apļa veidā, tas ir baltā līdz ziloņkaula krāsā ar dažādu lielumu un toņu dzintarkrāsas plankumiem abās pusēs, tam piemīt aromātiska garša un raksturīga smarža, kas atgādina tikko no krāsns izņemtu ceptu maizi.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Piadina Romagnola / *Piada Romagnola* reputācija ir cieši saistīta ar vēsturi, vietējām tradīcijām un pat ar vietējām valodas īpatnībām un tautas ticējumiem.

Termins *piada* kļuva par oficiālu vārdu, pateicoties dzejniekam *Giovanni Pascoli* – viņš pārtulkoja itāļu valodā romāņu vārdu *piè*. Kādā savā nelielā dzejolī, kas kļuvis slavens, dzejnieks cildina *piadina* – senu pārtikas produktu, kas ir “gandrīz tik sens kā cilvēks”, un nosauc to par “romāņu nacionālo maizi”, tādējādi radīdams nedalāmu vārdu pāri – *Piadina* un *Romagna*.

Daudzos darbos, kas bieži vien ir monogrāfijas, dokumentāri aprakstītas *piadina romagnola* īpašības, apliecinot tā sākotnējo izcelsmi ar vēsturiskiem avotiem, sīki aprakstot starpību starp abiem produkta variantiem/paveidiem un vairojot produkta pazīstamību ar ieteikumiem tā gatavošanai un padomiem par to, ar kādiem produktiem kopā tas patērējams. 1913. gadā periodiskajā izdevumā *Il Plaustro* kāda raksta autors Antonio Sassi definē *Piadine* kā “tradicionālus un garšīgus romāņu plāceņus”.

Zanichelli izdevniecībā izdotajā *Adelmo Masotti* vārdnīcā *Vocabolario Romagnolo Italiano*, kas iznāca 1996. gadā, *piada* definēta kā “Romānijai tipisks, plāns neraudzētas kviešu maizes plācenis, kas cepts karstā māla traukā”.

Literatūrā minēti dažādi citāti, kuros aprakstīts, ka *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* no *piadina alla Riminese* atšķiras pēc plāceņa diametra un biezuma. Piemēram var minēt Graziano Pozzetto publikācijas “Tradicionālā *Piadina Romagnola*”, *Panozzo Editore, Rimini, 2005*, un “Romānijas virtuve”, *Ed. Franco Muzzio, 2004*, kur aprakstīta starpība starp abiem šā produkta paveidiem.

Kādā 2004. gada publikācijā *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* recepte pirmo reizi izklāstīta arī arābu, franču, angļu, japāņu, krievu, spāņu un vācu valodā.

Nosaukums *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* daudzkārt citēts gastronomiskos izdevumos un rokasgrāmatās.

Ceļvedī “Itālieši pie galda – gastronomijas ceļvedis” (*Italia a tavola – Guida Gastronomica*) (*Touring Club italiano, 1984, 30. lpp.*), nodaļā ar nosaukumu “Kādreizējie tautas iecienītie ēdieni kļūst par populāriem šodienas patēriņa produktiem” citēts un aprakstīts produkts *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola*. Rakstā uzskaitītas tā ražošanai izmantotās sastāvdaļas, tā patērēšanas veidi: sagriezts šķēlēs, pildīts un salocīts, kā arī aprakstīta tā raksturīgā plakana plāceņa forma.

Tūrisma ceļvedi "Gastronomiskais tūrisms Itālijā" (*Turismo gastronomico in Italia*) (*Touring club italiano*, 2001, 367.–368. lpp.), iedaļā par Emīlijas Romānijas reģionu pēc nelielas iepazīstināšanas ar Rimini provinci minēta ar sāļtiem gaļas produktiem un sieru pildīta *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* kā provincē izplatītākais plaša patēriņā pārtikas produkts.

Grāmatā "Romanja – ceļojums pa Itālijas reģioniem" (*Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane*) (*Finintenet S.p.A*, 2002, 53. lpp.), nodaļā ar nosaukumu "Rimini – *Piadina* valstība" aprakstīts produkts *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola*, tā pagatavošana un ēšana, proti, ar siera vai sāļtiem gaļas produktu pildījumu.

Produkts *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* pieminēts arī valsts televīzijas kanālu raidījumos. Piemēram var minēt televīzijas raidījumu "Zemes un garšas", ko 2008. gada 18. jūlijā kanāls RAI pārraidīja ar nosaukumu "Emīlija Romanja – *Piadina* noslēpumi" (*Emilia Romagna: i segreti della Piadina*), sniedzot dokumentālu ieskatu par produkta *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* sastāvdaļām, recepti un pagatavošanas veidiem.

Visbeidzot, Romanjā jau ilgu laiku norisinās produktam *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* veltīti notikumi, gastronomijas konkursi un pasākumi.

Kopš 1993. gada *Cervia*, *Ravenna* provincē, katru gadu notiek pasākums "Piadina d'Autore", kurā piešķir prēmiju par labāko *piadina*, kas ražota apgabala kioskos.

Kopš 1998. gada *Santarcangelo di Romagna* notiek *Palio della Piadina* ar mērķi saglabāt šā Romanjas tradicionālās gastronomijas autentiskā produkta tradīciju.

Kādā rakstā, kas publicēts 2009. gada 6. jūlijā, minēts paziņojums par prēmijas piešķiršanu: "vislabākā *Piadina*: piešķirta prēmija par izcilāko Romanjai raksturīgā produkta recepti".

Publicēts preses paziņojums par 2010. gada prēmiju – *Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010*.

Nesenāko pasākumu vidū minami:

— *Lo Sposalizio della Piadina*, kas 2002. gadā aizsācies *Cesena* ar mērķi cildināt *Piadina Romagnola* / *Piada Romagnola* tradīciju,

— *Piadina Days* – pasākums, kuru kopš 2010. gada organizē sakarā ar Emīlijas Romanjas reģiona *Wine Food Festival*, kad 2 dienas tiek pavadītas *Piadina* veltītos pasākumos, izrādēs, koncertos un degustācijās visā Romanjas apgabalā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai:

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 153/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽²⁾

JAMBON DE VENDEE

EK Nr.: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Jambon de Vendée

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Jambon de Vendée ir pagatavots vienīgi no svaiga cūkas (pakaļkāju) šķiņķa bez lecām locītavas.

Nesadalītā veidā produkts *Jambon de Vendée* ir bez kauliem, tam ir ieapaļa forma, kura (šķērsgriezumā) atgādina taisnstūra paralēlskaldni. Tā virsma ir gaišā kastaņkrāsā, jo klāta ar garšvielu maisījumu.

Kad produkts ir sagriezts, tā iekšpuse ir sarkanā krāsā ar baltām caurauguša speķa joslām. Šī krāsa ir gaiša kā jēlai gaļai. Šķēļu ārmala garšvielu dēļ ir kastaņbrūnā krāsā.

Šķiņķis *Jambon de Vendée* ir mīksts, maigs un sulīgs.

Aromāta ziņā *Jambon de Vendée* raksturīga augļaina, degvīnu atgādinoša smarža ar to garšvielu niansēm, ar kurām tas ierīvēts (kanēlis, pipari, timiāns, lauru lapas u. c.). *Jambon de Vendée* sāļā garša ir tik tikko manāma. Tam piemīt raksturīga izsmalcinātu aromātu dažādība, kas jo pilnīgāk izpaužas tāpēc, ka tauku proteolīzes un oksidēšanās procesos izdalījušās aromāta nianšes ir maz izteiktas.

Attaukotam produktam *Jambon de Vendée* mitruma saturs ir zemāks par 76 %.

Produkta kopējais cukuru (laktoze, dekstroze, saharoze, glikoze) saturs ir zemāks par 1 %.

Vesels šķiņķis pagatavošanas beidzamajā posmā sver 4,5–7,5 kg.

Tirdzniecībā produktu *Jambon de Vendée* piedāvā veselu, pārgrieztu uz pusēm, sadalītu ceturtdaļās, sagrieztu porcijās, šķēlēs, kubiņos vai strēmelēs.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Par izejvielu izmanto vienīgi svaigu un nesaldētu gaļu, kas iegūta no gaļas cūkām, kuru liemeņi atdzesēti sver 80–95 kg.

Cūku nokaušanai, liemeņu izciršanai un šķiņķu atkaulošanai kopumā patērētajam laikam jābūt iespējami īsam, un tas nedrīkst pārsniegt 6 dienas.

Svaigajiem šķiņķiem, ko izmanto *Jambon de Vendée* ražošanā, ir šādas raksturīgās īpašības:

- svars svaigā veidā 8–12 kg,
- speķa kārtas biezums mazāks par 25 mm,
- speķis balts un stingrs, gaļa sāрта,
- pH 5,5–6,2,
- temperatūra šķiņķa viducī 0 līdz +5 °C.

Pārējās izejvielas, ko izmanto *Jambon de Vendée* ražošanā, ir šādas:

- sauss rupjais jūrassāls,
- vīna degvīns, kurā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 40°,
- garšvielas un aromātiskas vielas, kurās kopumā ir vismaz 60 % kanēļa, piparu, timiāna un lauru lapu,
- atļautās piedevas: cukuri (dekstroze, saharoze, laktoze, glikoze), salpetris (E252), nātrija nitrāts (E251), nitrītsāls, kālija nitrīts, fermenti.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Pirms produkts *Jambon de Vendée* tiek sagriezts un iepakots, visiem tā ražošanas posmiem, sākot ar svaigu šķiņķu saņemšanu un beidzot ar gatavā izstrādājuma nosūtīšanu, jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakojšanai u. c.

Tirdzniecībā produktu *Jambon de Vendée* var piedāvāt veselu, pārgrieztu uz pusēm vai sadalītu ceturtdaļās, vai sagrieztu dažāda biezuma šķēlēs, kubiņos vai strēmelēs.

To var iesaiņot vakuumpakojumā vai modificētas atmosfēras iepakojumā.

Gaisa temperatūra telpā, kurā notiek šķiņķa sagriešana šķēlēs un/vai iepakojšana, nedrīkst pārsniegt 12 °C.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Neatkarīgi no tiesību aktos paredzētās informācijas, kas jānorāda attiecībā uz gaļas kulinārijas izstrādājumiem, šā produkta marķējumā iekļauj šādu informāciju:

- aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde – *Jambon de Vendée*,
- pārstrādātāja kontaktinformācija.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo produktu *Jambon de Vendée*, ir ģeogrāfisks apvidus, kam raksturīgas līdzīgas pazīmes dabas vides, pagatavošanas prasmju un ražošanas un patērēšanas ziņā, kā arī šīs ģeogrāfiskās izcelsmes norādes pazīstamības ziņā.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Jambon de Vendée* apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido:

- viss *Vendée* departaments,
- *Loire-Atlantique* departamentā šādi kantoni: *Aigrefeuille-sur-Maine*, *Bouaye*, *Bourgneuf-en-Retz*, *Carquefou*, *Clisson*, *Legé*, *Le Loroux-Bottereau*, *Machecoul*, *Nantes* (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. un 11. kantons), *Rezé*, *Saint-Philbert-de-Grand-Lieu*, *Vallet*, *Vertou* un *Vertou-Vignoble*,
- *Maine-et-Loire* departamentā šādi kantoni: *Cholet* (1. un 3. kantons, 2. kantons daļēji), *Montfaucon-Montigné*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Tā kā ģeogrāfiskais apgabals ir izvietots Atlantijas okeāna piekrastē, tas ir pakļauts okeāna klimatiskajai ietekmei. Rudeņi un ziemas parasti ir maigas un mitras; vidēji ir tikai 40 dienas gadā, kurās iestājas sals; līst bieži, bet lietus nav stiprs.

Ģeogrāfiskā apgabala augsnes veidojušās uz Armorikas augstienes cietā un skābā klintāja, un uz tām izveidojusies koku puduriem izraibināta lauku ainava ar lēzenas pauguraines reljefu; raksturīga tās sastāvdaļa ir visur esošie žogi, jo lauksaimnieciskā ražošana tur orientēta visu veidu lopkopības virzienā – daudzās savrupās un nelielās lauku saimniecības spiestas dzīvot daļējas pašapgādes apstākļos.

Cilvēkfaktori

Jambon de Vendée ražošanas ģeogrāfiskais apgabals no apkārtējiem apgabaliem atšķiras ar dažādiem sāļtas gaļas izstrādājumu ražošanas uzņēmumiem, kas sastopami visā teritorijā un jo īpaši lauku apvidū, kur tie ir kontaktā ar tradicionālo lauku pasauli, kurā saglabājusies un joprojām prasmīgi tiek likta lietā zemnieku zinātība. Tā kā cūkkopība apgabalā ir labi nostiprinājusies un reģionā sastopamas sāls māršas, sāļtas gaļas izstrādājumu un šķiņķu gatavošanai jau izsenis ir liela nozīme Vandejas iedzīvotāju pārtikā.

Īpaša zinātība

Jambon de Vendée gatavošanas procesa pirmā specifiskā darbība, kas prasa īpašu zinātību, ir atkaulošana, kas nevarētu šķiņķu ražošanas nozarē nav bieži sastopama prakse. Produkta *Jambon de Vendée* gatavošanai šo atkaulošanu veic ar rokām pēc metodes, ko sauc par "kaula izslīdēšanas paņēmieni" – ciskas kaulu izņem, neizgriežot to no šķiņķa. Pēc aplidzināšanas šķiņķus ar rokām ierīvē ar sausu sāli. Tad tos ieberž ar degvīnu un garšvielu un aromātisku vielu maisījumu. Uzreiz pēc tam šķiņķus ietin audekla gabalā, lai spirts un garšvielas paliktu saskarē ar produktu visu tā nogatavināšanas laiku. Tikpat specifisks ir arī *Jambon de Vendée* nogatavināšanas posms, jo tajā produktu notecina un pēc tam mehāniski presē starp diviem dēļiem; abi šie posmi kopā aizņem vismaz 28 dienas. Tad seko žāvēšana, kas ilgst vismaz 5 dienas. Šī žāvēšana nav ilga, jo produkta gatavošanas kopējais ilgums nedrīkst pārsniegt 80 dienas. Šķiņķis netiek nekādā veidā kūpināts.

Šī zinātība, kaut arī produkts pagājušā gadsimta 80. gados reģistrēts Gaļas izstrādājumu kodeksā (*Code des Usages de la Charcuterie*), joprojām tiek izmantota tikai Vandejas (*Vendée*) departamentā un Nantes (*Nantes*) un Solē (*Cholet*) pilsētas apkaimē. Visi pazīstamie ražotāji, kas produktu *Jambon de Vendée* pastāvīgi ražo pēc pieņemtajiem gatavošanas noteikumiem, darbojas ģeogrāfiskajā apgabalā.

5.2. Produkta specifika

Produkts *Jambon de Vendée* no citiem sausajiem šķiņķiem atšķiras ar savu ieapaļo formu, kura (šķērsgriezumā) atgādina taisnstūra paralēlskaldni, kā arī ar viendabīgo kastanbrūno krāsu, ko tam piešķir izmantotās garšvielas. Sagrieztam šķiņķim ir gaiši sarkana krāsa, bet šķēļu ārējās tumšo krāsu veido šķiņķa virsā ieberzētās garšvielas.

Jambon de Vendée piemīt savdabīgas organoleptiskās īpašības: produkts izdala augļainas smaržas nianšes, kas saistītas ar izmantoto degvīnu, kā arī bagātīgu aromātu, ko produktam piešķir garšvielu maisījums, kas izmantots tā apstrādei.

Ēdot šķiņķis ir mīksts un maigs. Tā garšai stipri vien mazāk piemīt proteolīzes un oksidēšanās procesos radušās aromāta nianšes, kā tas ir vairumam nevarīto šķiņķu. Pretstatā lielākajai daļai īslaicīgi žāvēto nevarīto šķiņķu šis produkts nav dūmots. Tā garšas sāļums ir maz izteikts.

Tā kā samērā mīkstās konsistences dēļ *Jambon de Vendée* slikti padodas griešanai plānās šķēlēs, to tradicionāli patērēja biežās uz restēm apaceptās šķēlēs. Tādā veidā to joprojām ievērojamā mērā patērē arī šodien ģeogrāfiskā apgabala lielākajā daļā, kaut arī tā tirgošana plānās šķēlēs kļūst aizvien izplatītāka.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Produkta *Jambon de Vendée* saikni ar ģeogrāfisko apgabalu veido vienlaikus tā specifiskās īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfiskā apgabala gaļas sāļšanas meistarību, un atzīta reputācija.

Produkta specifiskās īpašības ir saistītas ar dzīves apstākļiem pielāgotu un pārmantotu amatprasmī.

Šī gaļas sāļšanas meistarību amatprasmī ir izkopta apstākļos, kad ar ģeogrāfisko apgabalu saistītie ierobežojumi būtiski ietekmējuši šā šķiņķa ražošanu, kurai raksturīgs īss gatavošanas posms, lai nerastos problēmas ar žāvēšanu un uzglabāšanu. Maigās ziemas un biežais lietus spiedis ražotājus attīstīt alternatīvus paņēmienus, lai nodrošinātu, ka šie šķiņķi labi uzglabājas.

Tāpēc ģeogrāfiskā apgabala lopkopji sākuši šķiņķi atkaulot, jo kauls, kurā vairojas mikroorganismi, šķiņķim ir potenciāls infekcijas avots, un šķiņķu ieberzēšana ar garšvielu maisījumu un degvīnu kļuvis par vispārēju praksi. Šķiņķa atkaulošanai labums ir arī tāds, ka tā ļauj sālim iesūkties līdz pat produkta viducim.

Vajadzība pagatavot šķiņķi īsā laikā arī rosināja šķiņķu ražotājus ieviest paņēmieni šķiņķa presēšanai starp diviem koka dēļiem, lai paātrinātu sulas notecināšanu un tāād arī saīsinātu žāvēšanas laiku.

Arī mūsu dienās *Jambon de Vendée* ir saglabājis tam raksturīgo maigumu un mīkstumu, kā arī nelielā žāvēšanas ilguma dēļ iegūto gaiši sarkano krāsu – tradicionālās ražošanas metodes mantojumu. Tam raksturīgā garša, kas ir apstrādē izmantotā degvīna un garšvielu rezultāts, ir būtiska atšķirības iezīme salīdzinājumā ar pārējo veidu nevārītu šķiņķi.

Tā kā *Jambon de Vendée* rūpīgi sāla ar rokām, precīzi izraugoties vajadzīgo sāls daudzumu, tā sāļā garša ir maz izteikta.

Sākot no pagājušā gadsimta 60. un 70. gadiem, patērētāju pieprasījums pieauga. Tradīciju cienošajiem patērētājiem kļūstot prasīgākiem, šis pieprasījums bija par iemeslu straujai specializētu amatniecības uzņēmumu attīstībai lauksaimniecības un pārtikas produktu ražošanas jomā, jo īpaši gaļas izstrādājumu nozarē, un veicināja to, ka produkta īpašības izveidojās tādas, kādas tam piemīt patlaban, – it sevišķi tā izsmalcinātais aromāts un nelielais sāls saturs.

Reputācija, kas saistīta ar nosaukumu *Jambon de Vendée*

Nosaukums *Jambon de Vendée*, lai apzīmētu produktu, radās pagājušā gadsimta 70. gadu vidū, un turpmākajās desmitgadēs tā lietošana vērsās plašumā.

Agrāk tas bija pašu saimniecībā gatavots produkts, kas paredzēts ģimenes patēriņam vai vietējam tirgum. Tāpēc pirmās rakstiskās liecības par *Jambon de Vendée* parādās tikai XIX gadsimta otrajā pusē. Tolaik vairākos darbos minēts Vandejā gatavotais nevārītais šķiņķis, kas sālīts ar jūrassāli, aromatizēts ar garšaugiem un degvīnu un žāvēts neilgu laiku.

Pagājušā gadsimta 70. un 80. gados attīstījās plaša mēroga tirdzniecība ar šo produktu, apzīmējot to ar pārdošanas nosaukumu *Jambon de Vendée*. Līdztekus divos Vandejas gastronomijai veltītos darbos produkta definīcija parādījās arī 1982. gadā izdotajā Gaļas izstrādājumu enciklopēdijas (*Encyclopédie de la Charcuterie*) pirmizdevumā, ko Soussana publicēja Jean-Claude Frenzt vadībā.

Kad 1989. gadā Puzožas (*Pouzauges*) pilsētīnā noorganizēja pirmo īsto *Jambon de Vendée* konkursu, tad plašsaziņas līdzekļi nodrošināja tam tālu skanējumu. Drīz pēc tam *Jambon de Vendée* reputācija pārsniedza reģiona robežas un kļuva par valsts mēroga atsauci.

Grupas AC Nielsen 2003. gadā veiktajos pētījumos *Jambon de Vendée* gan apjoma, gan vērtības ziņā ierindots trešajā vietā starp Francijas pašapkalpošanās veikalos tirgotiem sausajiem šķiņķiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

Paziņojums fluorogļūdeņražu ražotājiem un importētājiem, kā arī jauniem uzņēmumiem, kas 2015. gadā vēlas vairumā laist klajā fluorogļūdeņražus Eiropas Savienības tirgū

(2014/C 153/07)

1. Šis paziņojums adresēts uzņēmumiem, uz kuriem attiecas Eiropas Parlamenta un Padomes 2014. gada 16. aprīļa Regula (ES) Nr. 517/2014 par fluorētām siltumnīcefekta gāzēm un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 842/2006⁽¹⁾ (turpmāk tekstā “regula”):

- a) **ražotājiem** un **importētājiem**, kuri plāno 2015. gadā un turpmākajos gados Savienības tirgū laist klajā vismaz 100 tonnām CO₂ ekvivalentu daudzumu fluorogļūdeņražu un kuri paziņojuši saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 842/2006, ka no 2009. līdz 2012. gadam laiduši Savienības tirgū vairāk nekā 1 metrisko tonnu fluorogļūdeņražu;
- b) uzņēmumiem, kuri **plāno** 2015. gadā Savienības tirgū **laist klajā** vismaz 100 tonnām CO₂ ekvivalentu daudzumu fluorogļūdeņražu un kuri nav paziņojuši saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 842/2006, ka no 2009. līdz 2012. gadam laiduši Savienības tirgū vairāk nekā 1 metrisko tonnu fluorogļūdeņražu.

2. Fluorogļūdeņraži ir vielas, kas uzskaitītas regulas I pielikuma 1. iedaļā, vai maisījumi, kas satur kādu no šīm vielām:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Jebkurai šo vielu laišanai tirgū, izņemot gadījumus, kas uzskaitīti regulas 15. panta 2. punkta a) līdz e) apakšpunktā, jānotiek saskaņā ar kvotu sistēmu, kas formulēta regulas 15. un 16. pantā.

4. Turklāt saistībā ar fluorogļūdeņražu laišanu tirgū uz katru uzņēmumu attiecas kvantitatīvi ierobežojumi.

Komisija iedala kvotas uzņēmumiem, kas uzskaitīti šā paziņojuma 1. punkta a) un b) apakšpunktā. Kvotu iedalījumu nosaka:

— saskaņā ar regulas 16. panta 1., 4. un 5. punktu, kā arī V un VI pielikumu – ražotājiem un importētājiem, kas minēti šā paziņojuma 1. punkta a) apakšpunktā,

— saskaņā ar regulas 16. panta 2. un 5. punktu, kā arī V un VI pielikumu – uzņēmumiem, kas minēti šā paziņojuma 1. punkta b) apakšpunktā.

Tikai ražotājiem un importētājiem, kas ziņojuši par fluorogļūdeņražu laišanu tirgū no 2009. gada līdz 2012. gadam, kā minēts šā paziņojuma 1. punkta a) apakšpunktā

5. Jebkuram šādam uzņēmumam, kas 2015. gadā plāno laist fluorogļūdeņražus Savienības tirgū, ir jāseko procedūrai, kas aprakstīta šā paziņojuma 6. līdz 11. punktā.

6. Uzņēmumam jāreģistrējas reģistrā vēlākais līdz **2014. gada 1. jūlijam**. Eiropas Komisija nosūtīs kontaktinformāciju no Eiropas Vides aģentūras Uzņēmējdarbības datu repozitorija (BDR) datubāzes, kurā iesniegts uzņēmuma ikgadējais paziņojums par fluorētām gāzēm saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 842/2006. Uzņēmumiem jāatjaunina sava kontaktinformācija un vajadzības gadījumā jānosūta pienācīgi aizpildītas “reģistrācijas veidlapas” uz [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Veidlapas pieejamas arī Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Savlaicīga reģistrācija līdz iepriekš norādītajam termiņam ir nepieciešams priekšnosacījums tiesībām saņemt kvotu.

7. Lai varētu aprēķināt tās atsauces vērtības, kuru aprēķināšanai jāizslēdz regulas 15. panta 2. punktā minētajiem lietojumiem paredzēto fluorogļūdeņražu daudzumi, pamatojoties uz pieejamajiem datiem, uzņēmums tiek aicināts informēt Eiropas Komisiju par fluorogļūdeņražiem, kas laisti tirgū no 2009. līdz 2012. gadam un paredzēti 15. panta 2. punkta a) līdz e) apakšpunktā uzskaitītajiem izmantošanas veidiem, sniedzot ziņas par katru izmantošanas un vielas kategoriju un par katru gadu no 2009. gada līdz 2012. gadam.

Šī informācija, kas satur vismaz elementus attiecībā uz “lietojumiem, kuriem piešķirts atbrīvojums” un kuras veidlapa pieejama tīmekļa vietnē (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), ir jānosūta Eiropas Komisijai pa e-pastu uz [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] līdz **2014. gada 1. jūlijam**.

⁽¹⁾ OV L 150, 20.5.2014., 319. lpp.

8. Ja uzņēmums paredzējis laist tirgū fluorogļūdeņražu papildu daudzumus, saskaņā ar regulas 16. panta 4. punktu, uzņēmumam ir jāaizpilda un jāiesniedz “2015. gadā nepieciešamo kvotu deklarācija”, kas pieejama tiešsaistē Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Pienācīgi aizpildītā veidlapa jānosūta uz [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Komisija par derīgām uzskatīs tikai pareizi un bez kļūdām aizpildītas “2015. gadā nepieciešamo kvotu deklarāciju” veidlapas, kas saņemtas līdz **2014. gada 1. jūlijam**.

10. Uzņēmumi tiek aicināti iesniegt savas “reģistrācijas veidlapas”, informāciju par laišanu tirgū “lietojumiem, kuriem piešķirts atbrīvojums” un “deklarāciju” vienlaikus un iespējami drīzāk, lai atvēlētu laiku varbūtējām korekcijām un atkārtotiem iesniegumiem pirms termiņa beigām.

11. “Reģistrācijas veidlapu” vai “2015. gadā nepieciešamo kvotu deklarāciju” iesniegšana vēl nedod tiesības laist tirgū fluorogļūdeņražus 2015. gadā un turpmāk.

Tikai uzņēmumiem, kas nav ziņojuši par fluorogļūdeņražu laišanu tirgū no 2009. gada līdz 2012. gadam, kā minēts šā paziņojuma 1. punkta b) apakšpunktā

12. Jebkuram uzņēmumam, kas 2015. gadā plāno laist tirgū fluorogļūdeņražus, ir jāseko šā paziņojuma 13. līdz 17. punktā aprakstītajai procedūrai.

13. Uzņēmumam jāreģistrējas reģistrā vēlākais līdz **2014. gada 1. jūlijam**. Reģistrācija notiek, nosūtot pienācīgi aizpildītas reģistrācijas veidlapas uz [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Veidlapas pieejamas arī Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Komisija par derīgām uzskatīs tikai pareizi un bez kļūdām aizpildītas reģistrācijas veidlapas, kas saņemtas līdz **2014. gada 1. jūlijam**.

14. Turklāt uzņēmumam jāaizpilda “deklarācija par nodomu laist tirgū fluorogļūdeņražus”, kas pieejama tiešsaistē Eiropas Komisijas tīmekļa vietnē (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), un jānosūta tā uz [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Komisija par derīgām uzskatīs tikai pareizi un bez kļūdām aizpildītas “deklarācijas par nodomu laist tirgū fluorogļūdeņražus”, kas saņemtas līdz **2014. gada 1. jūlijam**.

16. Uzņēmumi tiek aicināti iesniegt “reģistrācijas veidlapas” un “deklarāciju par nodomu laist tirgū fluorogļūdeņražus” vienlaikus un iespējami drīzāk, lai atvēlētu laiku varbūtējām korekcijām un atkārtotiem iesniegumiem pirms termiņa beigām.

17. “Reģistrācijas veidlapu” vai “deklarācijas par nodomu laist tirgū fluorogļūdeņražus” iesniegšana vēl nedod tiesības 2015. gadā laist tirgū fluorogļūdeņražus.

LABOJUMS

Labojums Komisijas 2006. gada 17. maija paziņojumā saistībā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2006/42/EK īstenošanu par dalībvalstu tiesību aktu par mašīnām, un ar kuru groza Direktīvu 95/16/EK (pārstrādāšana)

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 110, 2014. gada 11. aprīlis)

(2014/C 153/08)

63. lappusē:

tekstu:

“CEN	EN 16252:2012 Mašīnas atkritumu materiālu vai pārstrādājamo frakciju sablīvēšanai. Horizontālās ķīpošanas preses. Drošuma prasības	5.4.2013.”		
------	--	------------	--	--

lasīt šādi:

“CEN	EN 16252:2012 Mašīnas atkritumu materiālu vai pārstrādājamo frakciju sablīvēšanai. Horizontālās ķīpošanas preses. Drošuma prasības	5.4.2013.		
CEN	EN 16307-1:2013 Industriālie transportlīdzekļi. Drošuma prasības un verifikācija. 1. daļa: Papildprasības industriāliem pašgājēju transportlīdzekļiem, izņemot transportlīdzekļus bez vadītāja, transportlīdzekļus ar mainīgu darbības tālumu un kravu pārvadāšanas transportlīdzekļus	5.4.2013.”		

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV